KOBIETA W DOMU I SALONIE



-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Nr. 28. Dodatek tygodniowy do Nr. 7635 z dnia 18 grudnia 1925.

Pod redakcją JANINY PELEŃSKIEJ.

POGADANKA.

Lwów, 17 grudnia.

W omawianej w szeregu naszych pogadanek kwestji marnotrawienia czasu własnego i cudzego niemałą rolę odgrywa niesłowność. Jest to znowu przywara, którą mężczyźni chętnie przypisują kobietom i nie mogę powiedzieć, aby zarzut ten pod naszym adresem był niesprawiedliwy. To prawda, że nasze panie jeszcze bardzo często przypisują sobie przywilej niestawienia się w słowie wobec mężczyzn, czy to chodzi o sprawy towarzyskie, czy też inne zobowiązania. Jest to bardzo naganna reminiscencja owych wyjątkowych praw nadawanych kobiecie przez rycerską galanterję przeszłych pokoleń.

Kobieta nowoczesna, wyzwolona, z tych przywilejów nie powinna korzystać. My przeciwnie powinnyśmy pamiętać, że wyzwolenie nasze ma o tyle wartość moralną i daje nam prawo do dumy, o ile służy naszej misji lepszego, piękniejszego ukształtowania życia na tym naszym globie.

To też winnyśmy nawet na terenie towarzyskim być słownemi. Nie przyrzekać niepotrzebnie czegoś, czego potem z jakichkolwiek względów nie mamy ochoty dotrzymać — ale też uważać się za związaną raz danem słowem.

O ile jednak chodzi o syntezy życia praktycznego, to trzeba znów jak i w wielu innych wypadkach stwierdzić, że niesłowność nie jest tylko cechą kobiecą. Jest ona bardzo rozpowszechniona także u mężczyzn.

Dotyczy to szczególniej słowności zawodowej. Zarówno krawczyni lub modniarka, jak krawiec czy szewc, lub inny rzemieślnik, rzadko tylko kiedy poczuwają się do obowiązku dotrzymania terminu wykończenia roboty. A ileż z tego powodu nieznośnej mitręgi dla klijenteli, ile czasu traci się na daremne chodzenie do przymierzenia czy też dla odebrania roboty. A traci czas nietylko klijentela, ale pracujący, bo przecież trzeba z zawiedzionym klijentem czy klijentką pomówić, usprawiedliwić zwłokę, wysłuchać wymówek, narzekań itp.

A z drugiej strony ten sam zarzut może być odwrócony i przeciw klijenteli. Ileż to pań zamówi się na pewien oznaczony czas do próby — krawczyni czy modniarka przygotowuje robotę, czeka, odkładając wszystko inne — i czeka na próżno, traci czas, nie może należycie uregulować pracy swego personalu, bo ta i owa pani „zapomniała" o terminie, albo go zlekceważyła bez ważnej przyczyny.

To samo można zauważyć w zawieraniu umów handlowych, czy innych interesów. — Jedna lub druga strona najzupełniej sobie lekceważy stratę cudzego czasu.

Mogę naprzykład przytoczyć taki wypadek, że pewien znany w mieście adwokat przez szereg dni kazał godzinami czekać w swej kancelarji osobie, mającej ściągnąć od niego należytość, po to tylko, aby jej następnie oświadczyć, że... niema pieniędzy.

Z tą niesłownością i wynikającem z niej lekceważeniem straty cudzego czasu winniśmy zerwać jako z jedną tych wad polskiego charakteru, które nam wiele ciężkich szkód wyrządziły w przeszłości, a także w nowej epoce naszego życia państwowego.

J. P.

WPŁYW SMAKU POTRAW NA ODŻYWIANIE.

Lwów, 17. grudnia.

Nieraz słyszy się zdanie, że nie powinno się dogadzać zbytnio podniebieniu i że jest obojętną rzeczą dla odżywiania, czy jedzenie jest smaczne, czy nie. Pogląd ten jest jednak błędny, tak samo, jak zapewne zawiodłaby w praktyce stosowana obecnie teorja, że zamiast potraw, można używać dla odżywienia organizmu składników chemicznych, zestawionych według takiego procentu, w jakim wchodzą one w skład ciała ludzkiego.

Jakkolwiek trzeba też przyznać, że zbytnie schlebianie zmysłowi smaku i przeładowywanie żołądka wyszukanemi potrawami pociąga za sobą nieraz bardzo ujemne następstwa dla zdrowia, to jednak z drugiej strony smakowitość jadła ma duże znaczenie dla organizmu, przez to właśnie, że pobudza apetyt, działając drażniąco na ściany żołądka i inne organy trawienia, co powoduje wydzielanie soków, potrzebnych do procesu trawieała. Bez tego bodźca byłoby dla nas rzeczą bardzo trudną doprowadzić organizmowi potrzebną ilość pokarmu.

Z tego względu duże znaczenie dla procesu odżywiania posiadają solę, korzenie i tym podobne przyprawy, pobudzające apetyt.

Głównymi składnikami naszego pożywienia są: białko, tłuszcz, węglowodany (mączka i cukier), sole i woda, które odpowiadają częściom składowym ciała ludzkiego.

Gdyby jednego z nich brakło w pokarmie, musiałoby to mieć zgubne skutki dla zdrowia organizmu. Jednak myliłby się ten, ktoby sądził, że n. p. niesolone potrawy pozbawione są soli. We wszystkich bowiem artykułach spożywczych sól wchodzi jako składnik naturalny w większej lub mniejszej ilości. Sól kuchenna natomiast dodana do potraw, ma nietyle znaczenie jako czynnik odżywczy, ile jako czynnik podniecający apetyt, jako taka sama przyprawa jak korzenie, aromaty itp., które działają na nasz smak i powonienie.

Nie jest bez uzasadnienia fizjologicznego działanie przez woń potrawy, tak przyjemną, że aż ślinka idzie. Ta „ślinka" jest nam bowiem potrzebna do przedwstępnego, najpierwszego aktu trawienia. Badania słynnego fizjo-

Nasz fejleton.

RÓŻA KRÓLOWA KWIATÓW.

Lwów, 17. grudnia.

Miłość dla kwiatów, to jedno z najpiękniejszych upodobań natury kobiecej. Kwiat w swej barwnej, wonnej szacie upiększa i umila szarzyznę życia, jest symbolem czystego piękna w naturze... Toteż zapewne Czytelniczki nasze z zainteresowaniem zaznajomią się bliżej z rodowodem i parantelą niedoścignionej w piękności królowej kwiatów — róży.

Gdy śnieg ubiera świat w biały jednolity pokrowiec a mróz na szybach okien maluje tylko swoje zastygłe stylizowane kwiaty, nie bez uroku zapewne będzie wyczarowanie przed oczyma naszej wyobraźni wizji przepysznych róż, wędrówka po ich rodzimych krainach.

Pomiędzy wszystkimi dziećmi Flory zdobyła sobie róża od najdawniejszych czasów koronę piękności i wdzięku — a mimo rozwoju sztuki ogrodniczej, która umiała z rozmajtych niepozornych kwiatów wyprowadzić zadziwiające okazy — nie dała się dotychczas zdetronizować.

Co prawda, i dla jej obecnej piękności i rozmaitości gatunków kultura ogrodnicza położyła niemałe zasługi. Odmiany róż są tak liczne, że trudno by się nawet pokusić o ich wyliczenie...

Pyszni się ona w oddzielnym pniu jako dumna róża sztamowa, tworzy przedziwne klomby i pola różane jako centyfolia, lub też pnąc się, nito podatny powój swemi wiotkiemi i delikatnemi gałązkami, okala prześliczne altany różane — wymarzone gniazdka miłości, oplata ogrodzenia i balustrady, ocienia ściany domów...

Wśród niezliczonych gatunków róż zwrócimy w naszym przeglądzie tych cudnych, wonnych dzieci Flory, symbolów miłości i piękności, uwagę na rodzaje najbardziej znane i wśród innych prym wiodące. Najpopularniejszą z róż sztamowych jest „wiecznie kwitnąca" róża „hybrida bifera", najwytrwalsza na przezimowanie, kwitnąca od wiosny aż do jesieni, odznaczająca się pięknym zapachem i formą kwiatu. Zalety swoje zawdzięcza mieszanemu małżeństwu, z którego się zrodziła. Matką jej bowiem jest róża europejska, wytrwała na nasz klimat ale tylko raz w roku kwitnąca, ojcem natomiast indyjska róża bengalska o wiecznie odnawiającym się, bujnym kwiecie.

Niezwykle ulubione róże herbaciane pochodzą z Chin. Zostały one w r. 1789 przewiezione do Anglji a w dwadzieścia lat później przyswojono je także gruntowi francuskiemu, skąd już rozeszły się po całej Europie.

Rośliny te tropikalnego pochodzenia kwitną aż do późnej jesieni, wskutek czego nie pozbywają się dość wcześnie soków i bardzo łatwo ulegają zmarznięciu. To też i tutaj większe zastosowanie mają rozmaite krzyżowania z europejskimi gatunkami, jako lepiej przystosowane do naszego klimatu.

Jako roślina klombowa wielkiem wzięciem cieszy się centyfolia. Jest ona bardzo odporna przeciw mrozom, i nawet na bylejakim gruncie rozwija się pomyślnie i wydaje w wielkiej obfitości swe piękne, wonne kwiaty.

Dzięki temu nadaje się znakomicie do ozdoby ogrodów i parków, a zagranicą można widzieć całe parki różane, wyglądające jak wspaniały kwiatowy kobierzec, rozesłany pośród aleji drzewnych. U nas dotychczas mało stosunkowo zastosowana jest centyfolia w szerszym zakresie, choć zapewne nie ma jednego ogrodu, w którymby zupełnie brakło tego kwiatu.

P.

loga rosyjskiego Pawłowa wykazały, że inne soki, potrzebne do tego procesu, jak sok żołądkowy, żółć, soki dwunastnicy wytwarzają się w większej ilości przy pobudzeniu nerwów powonienia i smaku.

Z tego powodu przy biesiadach, wymagających wydatnej akcji organów trawienia podaje się na wstępie silnie aromatyczne smakowite przystawki, buljony, które najczęściej nie posiadają wielkiej wartości odżywczej, ale mają raczej ważne zadanie przygotowania narządów trawienia do przyjęcia i przyswojenia organizmowi następnych dań.

Niemniej nie należy nadużywać przypraw, gdyż organizm przyzwyczajając się do tej podniety, zaczyna na nie coraz mniej reagować, dlatego aby cel osiągnąć bez szkody dla organizmu, trzeba się strzec jednostronności i używać na przemiany zaostrzających smak przypraw.

Alfa.

Rady i wskazówki gospodarcze.

KILKA TORTÓW BEZ AMBARASU.

Przy nadchodzących świętach przydadzą się gosposiom nie posiadającym pieca piekarskiego, ani bratrury następujące przepisy:

*

TORT JABŁKOWY Z KEKSÓW.

Na dno tortownicy nakłada się warstwę keksów. Obrane i pokrajane jabłka rozgotowuje się z dodaniem odrobiny wody na gęstą marmeladę, dodając do nich odpowiednią ilość cukru, trochę rumu, krajanych migdałów i rodzynek. Tą wrzącą masą pokrywa się warstwę keksów, następnie nakłada się na to drugą warstwę keksów i przykrywa z wierzchu talerzem lub nakrywką, którą się obciąża jakimiś ciężarkami. Tak pozostawia się tort przez 24 godzin, poczem można go wyrzucić z formy, lub też po odjęciu talerza i rondka formy zostawia na tortownicy, która w tym wypadku będzie służyć za podstawkę. Tort ten powleka się następującym lukrem: 1/8 kg. mączki cukrowej utrzeć dobrze z trzema łyżkami wody różanej i z sokiem z połowy cytryny. Gdy lukier gładki powlec nim tort.

*

TORT KONFITUROWY ZE ŚMIETANĄ.

Wyłożyć tortownicę keksami, najlepiej t. zw. „albertami". Słodką śmietankę gotuje się z wanilią i z cukrem, poczem zaciąga na krem jednem żółtkiem, wbijając je do gorącej, ale nie wrzącej śmietanki i ciągle mieszając zostawia na ogniu, póki się nie zaczną tworzyć bulki... Tym ukropem zalewa się keksy, posypuje tartymi migdałami lub makaronikami, poczem nakłada się warstwę konfitur osączonych z soku i przykrywa z wierzchu nową warstwą keksów, na które kładzie się obciążony talerz. Ten tort również musi przez czas dłuższy być pozostawiony w ciemnem miejscu, aby należycie zastygnął.

*

TORT BISZKOPTOWY Z LUKREM CZEKOLADOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ.

Spód tego tortu robi się także z gotowych, kupnych ciastek, a najlepiej z biszkoptów, które zalewa się jak w poprzednim przepisie kremem waniljowym, zaciągniętym łyżeczką mąki kartoflanej, rozmieszanej w wodzie oraz żółtkiem. Osączone z syropu konfitury macza się w rumie, koniaku lub likierze i nakłada na krem, poczem przykrywa się tort z wierzchu znowu warstwą biszkoptów, obciąża z wierzchu talerzem z ciężarkami i pozostawia przez noc w chłodnem miejscu. Na drugi dzień robi się lukier z 7 dg. czekolady i 12 dg. cukru, do których dodaje się cztery łyżki wody i gotuje na ogniu tak długo, aż kropla płynu nalana na zimny nóż zastyga bez rozlewania się. Następnie powleka się za pomocą szerokiego noża tym lukrem tort.

Do tego torta podaje się bitą śmietanę. Uzyskuje się bitą śmietanę najłatwiej, gdy do ubitej miotełką śmietany dodaje się twardo ubitą pianę z 2 białek. Nakoniec wmiesza się lekko miałkiego cukru tyle, aby dosłodzić śmietanę według upodobania.

Tort ten w lecie można robić także z dodaniem surowych owoców, jak moreli, jabłek krajanych w paski i ocukrzonych na pewien czas przed użyciem, przyczem osącza się je z powstałego po ocukrowaniu soku, z winogro- i t. p.

Torty te nadają się także jako elegancka legumina przy proszonym obiedzie.

Rady praktyczne.

JAK ODŚWIEŻAĆ ZNISZCZONE MEBLE.

Matowe meble dębowe zmywa się letniem piwem, poczem wyciera się je na sucho miękką jedwabną szmatką.

Bardzo zniszczone meble codziennego użytku trzeba przedewszystkiem odczyścić dobrze naftą, aby je uwolnić od brudu i prochu. Następnie poleruje się je gęstem mlekiem, którem naciera się mebel kilkakrotnie po każdorazowem wyschnięciu, używając do tego szmatki wełnianej. Można je także odczyszczać oliwą jadalną, do której dodaje się soku z cytryny.

Nieprzyjemną niespodzianką dla troskliwej gospodyni są zmatowiałe miejsca, powstające tu i ówdzie na powierzchni mebli. Usunąć je można przez użycie rozczynu białego wosku z olejkiem terpentynowym. Macza się małą szczoteczkę w tym rozczynie i naciera nią dobrze cały mebel, poczem poleruje się go do sucha wełnianą szmatką.

Plamy na meblach lakierowanych czyści się woskiem rozpuszczonym w oleju. Również drewniane ramy obrazów można odświeżyć zapomocą wyżej podanej politury.

Z zagranicy.

Suknia Eleonory Duse.

Eleonora Duse, a Zuzanna Despres.

Paryż, w grudniu.

(B) W Paryżu przygotowują obecnie wznowienie „Nory" Ibsena. W roli tytułowej występuje znakomita artystka francuska Zuzanna Despres. Będzie ona nosiła w tej roli tę samą suknię, w której występowała niegdyś niezrównana królowa sceny, Eleonora Duse. Suknię tę otrzymała p. Despres od znakomitej Włoszki wśród następujących okoliczności. Eleonora Duse była raz na widowni właśnie podczas występu Zuzanny Despres. Kreacja psychologiczna Francuski tak nadzwyczajnie się jej podobała, że nazajutrz posłała koleżance swą suknię z bilecikiem tej treści: „Byłaś godną podziwu! Nie będę więcej grała tej roli. Pozostawiam ją tobie. Zatrzymaj mą suknię!" Trudno o większą pochwałę. Toteż p. Despres zachowała z pietyzmem suknię Eleonory Duse i ma zamiar w niej wystąpić przed publicznością paryską.

W kalejdoskopie.

(B) Metr sześcienny wody Oceanu Atlantyckiego zawiera 14 kg. soli.

*

Budowa Kanału Suezkiego trwała od 25. kwietnia 1859 do 19. listopada 1869. Pracowało przy niej ustawicznie 25.000 robotników.

*

W Tybecie istnieją jeziora, leżące prawie 6000 m. ponad poziomem morza.

*

Armja Zbawienia w Honolulu wydała śpiewnik, którego każda pieśń wydrukowana jest w ośmiu rozmaitych językach.

*

Antylopy mogą podczas ucieczki robić skoki na 10 m. w dal i 3 m. w zwyż.

*

Nazwa „Antwerpja" pochodzi od wyrażenia „an de Werp", t. j. „przy porcie". Miasto było już w 10 stuleciu ważnym węzłem handlowym i przemysłowym.

*

Język hawajski posiada 12 głosek, język tatarki 202.

*

Japońska panna młoda ubiera się, jak u nas, na biało. Natomiast Chinki sporządzają suknię ślubną z szkarłatnego jedwabiu.

CZEPECZKI ZAKOPIAŃSKIE JAKO PODAREK NA GWIAZDKĘ.

Lwów 17. grudnia.

Przechodząc ulicą Akademicką obok wystawy kapeluszy p. S. Tomaszewskiej, zostałam uderzona widokiem prześlicznych, haftowanych bogato czapeczek zakopiańskich. Jak się dowiedziałam, są to wyroby znanej zaszczytnie także Lwowianom z okazji Targów Wschodnich, pracowni haftów zakopiańskich p. Jadwigi Tuziakowej z Krakowa. Czapeczki te, damskie i dziecinne, są to modele w oryginalnych wzorach, które zyskały uznanie nawet zagranicą. Dziś, gdy nie powinno się wydawać pieniędzy na rzeczy bezużyteczne, mogą one stanowić piękny i praktyczny podarek na Boże Drzewko.



PODARKI NA GWIAZDKĘ.

Wyprawka dla niemowlęcia jako podarek na Gwiazdkę.

Młodej mamusi można największą przyjemność zrobić ofiarowując jej, na Gwiazdkę wyprawkę dla jej malutkiej pociechy. — Rycina nasza przedstawia te wszystkie śliczności, których skolekcjonowanie pod Bożem Drzewkiem da pole do nieopisanej radości.